**Код ДК 021-2015 – 15550000-8 Молочні продукти різні (Сметана та кефір)**

**Номер у Prozorro UA-2021-09-06-002358-a**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вимоги Тендерної документації** | **Обгрунтування** |
| Технічні характеристики  1.Сметана – однорідна маса з глянсуватою поверхнею, густа. Смак та запах - чистий, кисломолочний, з присмаком і ароматом властивим пастеризованому продукту, без сторонніх присмаків і запахів. Колір - білий з кремовим відтінком, рівномірний за всією масою.  2.Кефір – однорідна, в"язка, з порушеним або непорушеним згустком (залежно від технології виробництва). Дозволено: газоутворення, яке спричинено нормальною життєдіяльністю мікрофлори кефірної закваски; незначне відокремлення сироватки. Смак та запах - чистий, кисломолочний, щипкий, без сторонніх присмаків і запахів. Колір - молочно-білий, рівномірний за всією масою.  3.Залишок терміну придатності на момент поставки продуктів повинен бути не менше 80% від терміну зберігання, який встановлений виробником відповідного товару.  4.Товар повинен мати відповідне пакування, яке забезпечує цілісність товару та збереження його якості під час транспортування.  5.Учасник гарантує якість товару, що постачається Замовнику за договором про закупівлю протягом встановленого строку придатності товару, при умові дотримання Замовником умов зберігання.  6.Відповідальність за виконання вимог екологічної безпеки та вимог із забезпечення техніки безпеки при постачанні товару несе Учасник.  7.Доставка товару здійснюється транспортом ПОСТАЧАЛЬНИКа, завантажувально -розвантажувальні роботи за рахунок ПОСТАЧАЛЬНИКа. | Забезпечення продуктами харчування їдальні філії з метою організації харчування працівників |
| Якісні характеристики  Сметана -ДСТУ 4418:2005 або НТД виробника  Кефір - ДСТУ 4417:2005 або НТД виробника | З А К О Н У К Р А Ї Н И  «Про безпечність та якість харчових продуктів»  від 6 вересня 2005 року  N 2809-IV |
| Очікувана вартість :  **20 192,82 грн.** **з ПДВ** | За результатами маркетингового дослідження ринку, вартісних показників останньої закупівлі та на виконання вимог наказу від 26.02.2016 № 107 Ц |